Galletas de Avena y Gomitas con Especias

Sirve: 120 Porciones

120 Porciones

Ingredientes	Weight	Measure
Mantequilla o margarina, suave		1 tza
Azúcar morena ligera, compacta	1 lb	2 tazas
Huevos grandes		2 huevos
Camotes cocidos, en puré		1 cuarto gl
Harina todo uso, sin cernir		3 tazas
Avena de cocción rápida		2 1/2 tazas
Polvo de hornear		2 cdtas
Bicarbonato de sodio		1 cda
Canela molida		1 cda
Sal		1 cda
Pimienta de jamaica molida, jengibre molido		1/2 cda de cada uno
Clavos de olor molidos		1/2 cda
Extracto de vainilla		1 cda
Pasas		1 tza
Nueces, picadas		

Información Nutricional

Nutrientes	Cantidad	% Valor Diarios*
Calorias	141	
Grasa total	5.2 g	
Proteinas	2.1 g	
Carbohidrato	22.1 g	
Fibra dietetica	NA	
Grasa saturada	2.2 g	
Sodio	113.9 mg	

Preparación

1. En batidora eléctrica, bata en un tazón de mezclar la mantequilla hasta que esté cremosa y esponjosa. Gradualmente incorpore y bata la azúcar morena, huevos y camotes.
2. En un tazón grande, combine la harina, avena, polvo de hornear, bicarbonato de sodio, canela, sal, pimienta de Jamaica, jengibre y los clavos de olor. Gradualmente agréguelos a la mezcla cremosa y mezcle bien. Añada la vainilla. Incorpore y revuelva las pasas y las nueces.
3. Vierta cucharaditas generosas de la mezcla en una bandeja para hornear galletas previamente engrasada. Hornee a 350° F por 12 minutos o hasta que estén listas. Colóquelas en rejilla de acero para enfriar.